REVUE DE VITICULTURE

POUR OU CONTRE LA TERRE

Un livre, qui a fait du bruit dans les milieux agricoles et aussi dans le monde économique et parlementaire, est paru depuis plusieurs mois déjà, sans que nous en ayons rendu compte à nos lecteurs. C'est qu'il mérite bien plus qu'une simple note bibliographique, et nous nous étions proposé d'en donner un aperçu documenté. Des circonstances diverses ont voulu que cette publication fût différée ; nous nous en excusons auprès de l'auteur, auprès des lecteurs de notre *Revue*, en constatant toutefois que l'intérêt du sujet traité, et que nous exposons ci-après, n'a pas diminué, au contraire, pourrait-on dire, au moment où la grave question de l'outillage national, de l'orientation économique du pays est posée par le gouvernement. (*N. D. L. R.*)

Est-il vrai que la France, nation agricole avant tout, qui a parcouru une carrière resplendissante de gloire, qui a réalisé une œuvre civilisatrice comparable à celle de la Grèce et de la Rome antiques, soit arrivée au seuil d'une nouvelle phase, où ses destinées seraient en péril ? Est-il exact de dire que, entraînée par le flux de l'industrialisation à outrance, où se sont lancés l'Angleterre, l'Allemagne, les Etats-Unis, pour ne citer que les principaux pays, la France sacrifie déjà son agriculture, ou lui laisse occuper la place de parente pauvre, oubliant combien cette branche de l'activité nationale lui a valu de prospérité et de liberté ?

Pour répondre à ces questions, M. Victor Boret, ancien Ministre de l'Agriculture, ancien Ministre du Ravitaillement, sénateur et président de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, a repris le problème qu'il avait exposé en 1921 et sur lequel nous avons donné son opinion à cette époque (1). « Pour et Par la terre » (1), telle était la formule que M. Victor Boret conseillait pour le relèvement du pays, dans une période critique. « Pour ou Contre la Terre » (2), tel est le dilemme en face duquel il place aujourd'hui les bons esprits, en leur disant : *Il faut choisir*. Le premier ouvrage était un conseil donné aux Pouvoirs publics, une indication documentée, une démonstration persuasive. Le second est nettement un ultimatum. On voit ainsi le chemin parcouru en huit années et combien le problème qui passionne M. Victor Boret et tous les amis de la France a gagné en urgence et en gravité.

(1) Voir *Revue*, n° 1424, page 261.
(2) Vol. 1-16, 1921, chez Payot, à Paris.
(3) *Pour ou contre la Terre*, volume 1-16 chez Hachette, Paris 1929.

L'auteur, mieux placé que quiconque pour suivre l'évolution de la politique économique du pays, s'est donc rendu compte que, malgré ses avertissements de 1921, on faisait fausse route. Il crie cette fois, non plus : « Par ici », mais « Casse-cou ». Et son appel, pressant, pathétique et fervent, sera entendu. Il le faut, dans l'intérêt de la France et de la civilisation elle-même.

Le livre où M. Victor Boret a réuni ses arguments est bien plus qu'un plaidoyer. C'est un acte de foi, où vibrent les « vieilles fibres paysannes » ; c'est aussi un hymne d'espérance et de fraternité. Non, la terre de France ne peut mourir ; « *nous ne voulons pas désespérer* », dit l'auteur; si le mal et le péril sont profonds, nous devons y opposer des actes résolus. « Français, répare ta maison et remets-toi courageusement à la besogne. »

Et ces objurgations sont accompagnées d'indications précises, montrant ce qui fait la force et la faiblesse de notre agriculture. Et puis, après la description du mal, l'énumération des remèdes et la meilleure manière de les employer.

C'est bien là l'œuvre d'un animateur, d'un de ces apôtres de la terre, dont M. Victor Boret dit que nous manquons ; elle donne d'abord des conseils d'énergie, de ténacité ; elle envisage le triomphe, ne veut pas entendre parler de défaite possible ; puis le moral des troupes une fois restauré, elle donne les raisons tangibles du succès, expose un plan d'action mûrement établi. C'est une méthode courageuse et logique, qui doit atteindre son but.

Il faut lire les douze chapitres, l'introduction et la conclusion de ce volume de 270 pages, consulter les tableaux statistiques annexes pour voir combien la thèse de M. Victor Boret est solidement étayée.

Industrie ou Agriculture ? Montrons d'abord la situation réelle des deux concurrents, où est le véritable fonds de la richesse de la France, quelle est celle des deux qui peut lutter avec avantage sur le marché mondial. « La France est la seule nation du monde qui, grâce à la grande diversité des engrais chimiques qu'elle possède ou qu'elle fabrique, peut tirer de son sol des récoltes abondantes, sans craindre pour cela de l'épuiser un jour. » Placée à côté de la Belgique surpeuplée et industrialisée, de l'Angleterre surindustrialisée, de l'Allemagne, de la Suisse, de l'Italie importatrices de denrées alimentaires, la France agricole peut compter sur des débouchés illimités. « Produire ! » doit être son mot d'ordre. Sous le rapport de la qualité, nous avons de larges perspectives d'avenir. « Le jardin français apparaît donc, au milieu des usines qui se créent de tous les côtés, en Europe, comme une aire privilégiée, pour montrer aux hommes ce qu'est la douceur de vivre et pour leur dispenser en abondance tout ce qui est non seulement indispensable à la nourriture quotidienne, mais encore à l'affinement de leur goût. » « Orienter tout vers l'industrie au détriment de l'agriculture, c'est une pure folie. » Il faut conserver un équilibre adapté à nos conditions spécialement favorables pour l'agriculture. « Ce que nous voulons, c'est que les conditions économiques deviennent telles que l'agriculture ait désormais la même facilité de développement que l'industrie, et même parfois la préférence, jusqu'à présent toujours accordée aux puissantes firmes organisées et syndiquées de la grande industrie et du haut commerce. »

Comment y atteindre ? M. Victor Boret ne manque pas de nous le dire. D'abord, assurer aux agriculteurs le crédit leur permettant d'accéder à la propriété ; création de la Caisse nationale de la petite propriété paysanne, ou dotation suffisante du Crédit agricole permettant les prêts à longs termes ; modifier le code civil en matière d'héritage rural pour éviter le morcellement à l'extrême ; accorder une juste compensation, dans les partages, au fils qui est resté sur l'exploitation ; poursuivre le remembrement, réduire les taux des mutations ; admettre les indemnités de plus-value aux fermiers sortants ; améliorer et créer de nombreuses routes rurales ; pousser à fond l'électrification des campagnes ; améliorer le logement et l'existence des ouvriers agricoles ; organiser l'immigration étrangère en la dotant d'un statut ; vulgariser l'enseignement agricole, doter plus généreusement les laboratoires de recherches ; assurer aux agriculteurs une protection douanière égale à celle des industriels ; garantir la liberté des transactions faites par les agriculteurs, réorganiser le marché libre ; moderniser les directions du Ministère de l'Agriculture, rendre plus faciles l'approvisionnement en semences, engrais et tourteaux, et l'écoulement des produits de la ferme par une revision des tarifs de transport ; dresser un plan méthodique de mise en valeur du territoire français ; dresser un plan de grands travaux publics agricoles ; encourager l'emploi d'animaux reproducteurs qualifiés, de semences adaptées à chaque aire de production ; réaliser une politique définitive du lait, du blé, du bétail ; élaborer un régime international qui mette un terme aux interdictions d'exportations sous prétexte de préservation sanitaire ; il faut aussi « faire le Locarno des campagnes et des villes », cesser de dresser la France urbaine contre la France paysanne.

Celui qui établit ainsi, avec courage et clairvoyance, le programme à réaliser d'urgence, pour éviter la catastrophe dont le pays tout entier est menacé, et qui n'hésite pas à tout prévoir, même une révolution paysanne, mérite d'être écouté ; mieux que personne, il a pu mesurer l'abîme où nous serions placés, si l'agriculture française n'était plus notre grande industrie nationale, et ses souvenirs de l'année 1917, une de ces années d'héroïsme et d'anxiété, où l'auteur était à la fois ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, sont particulièrement émouvants.

« Pour nous qui, heure par heure, pendant vingt et un mois, avons suivi et soutenu, dans le double rôle qui nous était imparti, l'effort presque surhumain, accompli au milieu des pires difficultés, ce nous est un devoir de rappeler que le pays ne devra jamais oublier ces heures tragiques où le sacrifice de nos soldats faillit être rendu inutile par une famine générale.

« De telles circonstances, qu'on ne peut invoquer sans un profond sentiment rétrospectif d'angoisse et d'amertume, doivent nous servir de leçon. Plus que toutes autres, elles font ressortir l'importance primordiale du rôle de l'agriculture dans la vie de la nation.

« Un pays peut, à la rigueur, se passer d'industrie ; d'agriculture, jamais ! »

Depuis que cet ouvrage a paru, le nouveau gouvernement a déposé un projet très important pour l'amélioration de l'outillage national. L'agriculteur n'y a pas été oubliée, mais sa part n'est pas ce qu'elle devrait être. Nous ne dou-

tous pas que les défenseurs de l'agriculture trouveront dans l'ouvrage si documenté de M. Victor Boret des arguments décisifs pour que la dotation prévue soit largement augmentée. Quant aux autres réformes, qui constituent le meilleur moyen de remédier à la vie chère : politique des travaux agricoles à vues larges, politique de la petite propriété paysanne, politique de l'association paysanne, et qui sont les termes liminaires du programme, on peut faire confiance aux hommes dévoués, énergiques et compétents comme l'auteur de « Pour ou Contre la Terre » pour en assurer la réalisation.

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

L'ACTION SYNDICALE
POUR LA DEFENSE DES APPELLATIONS D'ORIGINE VITICOLES

La protection des appellations d'origine, telle que l'organise la législation française, repose sur l'organisation syndicale.

Il serait facile de montrer que le législateur et les intéressés, dans la préparation des textes qui, après l'abandon des délimitations administratives, ont donné aux appellations d'origine un statut nouveau, fondaient leurs plus grands espoirs sur l'intervention des groupements corporatifs.

Sous le régime de la loi du 6 mai 1919, l'Etat se borne, en effet, à faciliter aux intéressés la défense de leurs droits, et il laisse aux tribunaux le soin de définir ceux-ci.

Tout producteur de vins qui a l'intention de vendre ceux-ci avec des appellations d'origine doit l'indiquer dans sa déclaration de récolte (1). Les intéressés peuvent contester ces déclarations devant la juridiction civile, afin de sauvegarder les usages qui ont fait la réputation des appellations : origine géographique, terrains, cépages, etc. Ceux qui passent outre aux définitions ainsi données s'exposent à des poursuites devant les tribunaux correctionnels.

Dans les deux cas, l'intervention des syndicats, formellement prévue d'ailleurs par la loi du 6 mai 1919, s'impose.

C'est à eux qu'incombe le plus souvent l'initiative des définitions : il s'agit de droits qui ont un caractère collectif, n'est-il pas normal qu'un groupement représentant l'ensemble ou tout au moins la majorité des intéressés assure la défense de ces droits ?

Il en est de même lorsqu'il s'agit de réprimer des abus frauduleux. Le Service de la Répression des Fraudes, constitué comme il l'est actuellement, c'est-à-dire avec un corps d'une soixantaine d'inspecteurs qui doivent assurer, dans toute la France, la surveillance des denrées alimentaires, ne peut protéger suffisamment, contre tous les abus, les produits qui ont un droit exclusif à des

(1) Une disposition analogue prévoit une déclaration des producteurs d'eaux-de-vie n'ayant pas de droit déjà reconnu à l'appellation qu'ils emploient.

appellations d'origine. Il est indispensable que des groupements agissants collaborent avec lui et lui fournissent, dans certains cas, par le versement de fonds de concours, les moyens d'intensifier son action.

Puis il faut envisager le cas où la création de nouvelles appellations est souhaitable. On ne peut admettre que les usages restent figés dans l'état où ils se trouvaient en 1919. Et pourtant, l'opposition d'un seul producteur suffit aujourd'hui pour empêcher que le nom d'une commune ou d'un crû devienne l'appellation d'une région plus ou moins étendue, offrant une unité au point de vue des terrains, des cépages, des modes de culture et partant de la qualité des produits.

On conçoit l'avantage économique de ces créations. Le commerce ne peut s'accommoder d'une poussière d'appellations locales, parmi lesquelles le consommateur moyen serait incapable de se reconnaître.

Pour les appellations anciennes elles-mêmes, il peut être important de réglementer avec une certaine minutie leur emploi, d'imposer à tous des conditions de production capables de sauvegarder la réputation de la région ou du cru. La création de « marques syndicales », garantissant une qualité minima, sera souvent le moyen d'attirer et de retenir l'acheteur, de satisfaire aux exigences de certains consommateurs français ou étrangers.

La nécessité d'avoir des syndicats actifs, puissants, pourvus de ressources abondantes et régulières, est donc hors de question.

Mais une expérience déjà longue montre la difficulté de grouper, pour la défense d'une appellation, tous ceux qui bénéficient de celle-ci. Sous le régime actuel, on peut dire que « ce sont toujours les mêmes qui paient ». A côté d'eux, les imprévoyants et les « malins » laissent faire, surtout lorsque le vin « se vend ». Viennent les mauvaises années, l'on demande aide et protection au syndicat, pour l'abandonner dès que les temps redeviennent meilleurs.

Nombre de syndicats restent ainsi sans forces ou sont soumis à des alternatives de prospérité et de détresse qui ne leur permettent aucune action durable.

*
* *

Pour atteindre les différents objectifs signalés ci-dessus, il faut donner plus de stabilité et de puissance à l'organisation syndicale, plus de souplesse au statut des appellations d'origine.

Sur le premier point, de bons esprits ont pensé qu'il y avait lieu de s'inspirer de ce qui a été fait dans un domaine un peu voisin, celui des travaux d'utilité générale exécutés par des groupements de propriétaires.

Les syndicats professionnels n'ont pas de pouvoirs suffisants. Les associations syndicales organisées par les lois des 21 juin 1865-22 décembre 1888 sont d'un maniement lourd et compliqué. La solution consisterait à donner plus de pouvoirs à des syndicats qui recevraient, sous la condition d'offrir certaines garanties, l'agrément de l'Administration.

On admettrait, par exemple, que les syndicats qui réuniraient les deux tiers des producteurs d'une localité, commune ou région, représentant les

deux tiers de l'importance de la production de cette localité, commune ou région, et qui seraient constitués pour la défense d'une appellation d'origine appartenant à cette même localité, commune ou région, pourraient recevoir, en cette qualité, l'agrément de l'Administration préfectorale.

Les syndicats ainsi agréés auraient la faculté d'édicter des règlements fixant les conditions d'emploi des appellations à défendre.

Le réglement syndical pourrait déterminer :

1° Les limites territoriales dans lesquelles les vins ayant droit à l'appellation pourraient être produits ;

2° Les terrains qui seraient seuls aptes à produire ces vins ;

3° Les cépages, les modes de culture et de vinification, à l'emploi desquels serait subordonné le droit de faire usage de l'appellation ;

4° Le contrôle auquel chaque producteur faisant usage de l'appellation serait tenu de se soumettre ;

5° Les conditions dans lesquelles il pourrait être fait usage d'une marque déposée par le syndicat.

Le règlement syndical ne pourrait, toutefois, faire échec aux droits qui auraient été reconnus aux producteurs par application de la loi du 6 mai 1919, quant à la faculté de faire usage de l'appellation. Lorsqu'il s'agirait de créer une région nouvelle, par extension du droit à l'appellation d'une localité ou commune, la majorité des deux tiers, en nombre et en importance de production devrait être réunie pour la localité ou commune en cause, non pas seulement pour l'ensemble des localités ou communes ayant participé à la constitution du syndicat.

Le règlement syndical serait soumis à l'homologation du préfet et n'entrerait en vigueur qu'après l'expiration d'un délai de six mois, à dater des publications qui en seraient faites dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement. Il serait communiqué au ministère de l'Agriculture (Service de la Répression des Fraudes).

Lorsqu'il serait entré en vigueur, le fait de vendre, de mettre en vente ou en circulation, frauduleusement et contrairement aux prescriptions du règlement syndical des vins portant une appellation d'origine visée par ce règlement serait puni des peines prévues à l'article 8 de la loi du 6 mai 1919.

Afin d'assurer aux syndicats les ressources qui leur sont nécessaires, toute personne faisant usage, pour ses vins, de l'appellation dont le syndicat assume la défense devrait participer aux charges de celui-ci. A cet effet, des taxes seraient levées au profit du syndicat, conformément au principe posé par la loi du 21 juillet 1865 pour les associations syndicales.

Le texte de loi à envisager pour rendre applicables les idées exposées ci-dessus pourrait être ainsi conçu :

ARTICLE PREMIER. — Lorsqu'un syndicat, constitué conformément aux dispositions du Livre III, chapitre premier, du Code du Travail et de la Prévoyance sociale, aura été formé pour la défense de l'appellation d'origine d'un vin, il pourra obtenir, aux conditions indiquées ci-après, l'agrément de l'autorité préfectorale. Il portera alors le titre de « Syndicat agréé pour la défense de l'appellation d'origine X ».

ART. 2. — Les syndicats qui adresseront, par application de la disposition de l'article premier ci-dessus, une demande d'agrément devront justifier qu'ils groupent au minimum les deux tiers des viticulteurs de la localité ou de la commune intéressée ou de l'ensemble des localités ou communes intéressées, représentant au minimum les deux tiers de la production viticole de l'unité considérée.

Le préfet transmettra à l'Administration de l'Agriculture (Service de la Répression des Fraudes) une copie de la demande d'agrément et il assurera, en outre, la publicité de cette demande par voie d'affiches apposées dans la ou les communes intéressées. A l'expiration du délai d'un mois à dater du jour de cet affichage, le préfet se prononcera sur l'agrément demandé.

Copie de l'arrêté accordant ou refusant l'agrément sera adressée à l'Administration de l'Agriculture (Service de la Répression des Fraudes). L'arrêté sera affiché par les soins de la préfecture dans les mêmes conditions que la demande d'agrément. Il pourra être déféré par les intéressés au ministre de l'Agriculture dans le délai d'un mois à dater du jour de l'affichage. Le recours sera déposé à la préfecture et transmis par celle-ci, avec le dossier, au ministre dans le délai de quinze jours. Il sera statué par un décret rendu en Conseil d'Etat.

Un syndicat déjà agréé pour une ou plusieurs communes pourra demander ultérieurement l'agrément préfectoral, suivant la même procédure, pour une ou plusieurs autres communes.

ART. 3. — Les syndicats agréés pourront, par voie de règlement syndical et sous réserve des droits qui auraient été reconnus à des propriétaires et récoltants par application de la loi du 6 mai 1919 :

a) décider que le nom d'une commune pour laquelle ils ont reçu l'agrément sera applicable, comme appellation d'origine, aux produits d'une ou plusieurs autres communes ou parties de communes ; toutefois, une décision de cet ordre ne pourra être prise qu'à la majorité des 2/3, en nombre et en importance de production, des représentants de la commune dont le nom sera utilisé ;

b) déterminer les conditions, relatives aux terrains, aux cépages, aux modes de culture et de vinification, qui seront exigées pour qu'un produit ait droit à l'appellation d'origine dont le syndicat a assumé la défense ;

c) créer, conformément aux règles posées dans le chapitre 3 du Livre III du Code du Travail et de la Provoyance sociale, des marques syndicales ou labels ; prévoir les mesures de contrôle auxquelles devraient se soumettre les producteurs qui voudraient faire usage de ces marques.

ART. 4. — Le règlement syndical sera soumis à l'homologation du préfet et devra être publié à deux reprises, à quinze jours d'intervalle, dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement. Il entrera en vigueur un mois après la seconde publication. Il devra être communiqué à l'Administration de l'Agriculture (Service de la Répression des Fraudes) dans la huitaine qui suivra son homologation.

ART. 5. — Lorsqu'un syndicat agréé aura défini une appellation d'origine et aura reconnu aux propriétaires et récoltants d'une ou plusieurs communes le droit à cette appellation par application des §§ a) et b) de l'article 3 ci-dessus, cette décision aura la valeur d'une reconnaissance légale de l'appellation en cause et des conditions exigées pour l'emploi de celle-ci.

ART. 6. — Les syndicats agréés sont autorisés à percevoir les cotisations ou taxes nécessaires à leur fonctionement. Ces taxes seront dues par tout récoltant qui fera usage de l'appellation d'origine, au prorata des quantités expédiées ou vendues par lui.

Le montant de la cotisation ou taxe annuelle sera fixé chaque année par le syndicat. Le recouvrement en sera effectué comme en matière de contributions directes, au moyen de rôles dressés par les soins du syndicat et soumis au préfet, qui les approuvera, s'il y a lieu, et les rendra exécutoires.

Nous ne nous dissimulons pas qu'un tel projet soulèvera sans doute bien

des objections Mais il faut faire quelque chose. Il nous semble que de larges progrès sont à réaliser dans la voie que nous indiquons. Chacun reconnaît l'importance du rôle auquel est appelé le syndicat pour la protection des appellations d'origine. Chacun déplore qu'il ne joue pas présentement ce rôle comme il le faudrait. Reste à savoir si on lui a donné les moyens de le faire.

JEAN-CH. LEROY.

LE VIGNOBLE DE L'YONNE (1)

Le vignoble de Saint-Bris-le-Vineux. — M. Félix, maire, et M. Guénier, propriétaire à Saint-Bris, présentent les regrets de M. Bienvenu-Martin, également originaire de Saint-Bris et président de la Société Vigneronne de l'Yonne, qui, la veille, avait dû rentrer à Paris. C'est bien le moment de rendre hommage ici au concours autorisé et dévoué des membres de la Société Vigneronne, que préside depuis 36 ans et toujours avec la même activité M. Bienvenu-Martin. C'est grâce à eux que cette excursion a été aussi profitable à nos futurs ingénieurs agronomes. Par une délicate attention, un vin d'honneur fut servi. Après les souhaits de bienvenue de M. Félix, M. Guénier donna sur le vignoble de Saint-Bris d'intéressantes explications que nous résumons brièvement :

« L'origine du vignoble de Saint-Bris-le-Vineux remonte à l'occupation romaine de la Gaule Septentrionale, c'est-à-dire de l'an 1 avant notre ère jusqu'aux IV^e^ et V^e^ siècles. En occupant un pays, les Romains lui apportaient, avec les bienfaits d'une civilisation la plus parfaite de l'époque, des procédés de culture, ignorés du pays conquis. La vigne était inconnue à Saint-Bris quand César, vainqueur des Arvennes, installa sa légion dans la vallée de l'Yonne, de la Seine et de leurs affluents. Sous les conseils et encouragements des envahisseurs, les Gaulois plantèrent la vigne, l'abricotier, le cerisier, comme ils avaient planté l'olivier, le mûrier, le pêcher et aussi la vigne dans la Gaule Cisalpine.

« Les cépages employés étaient des cépages nobles : Pinot rouge, blanc ou gris, César ou Romain. Cet état de choses dura plusieurs siècles. Les détenteurs de vignobles étaient la noblesse et les communautés religieuses (monastères, couvents, abbayes, etc...). Le souci principal durant cette longue époque était de faire du vin de haute qualité, plutôt que du vin d'abondance. Sur ce point, la législation était intraitable, les lois et ordonnances proscrivaient partout la plantation du Gamay, qualifiée « d'infâmie ». A ce propos, M. Guénier rappelle le texte d'une lettre de rémission de Charles VII ramenant à quelques mois de prison, la condamnation à plusieurs années encourue par un vigneron de Saint-Bris, coupable d'avoir tué avec un « paisseau » un ven-

(1) Voir *Revue* n° 1857, page 88.

dangeur qui avait mélangé des raisins de Gamay avec des raisins de Pinot. Cet état d'esprit, cette rigueur dans le choix de l'encépagement durèrent jusqu'en 1789. C'est ce que M. Guénier appelle l'ère de la « vigne aristocratique ».

Le grand acte social que fut la Révolution, facilitant par la vente des biens nationaux l'accès de simples tâcherons au titre de propriétaires, renversa la situation. Le vigneron qui, comme les abeilles dont parla le poète, font le miel mais ne le mangent pas, ayant toute licence de cultiver en Gamay, s'y employa de son mieux. Ce fut l'ère de la « vigne démocratique ». Elle eut son heure de prospérité réelle quand vint, après 1814, la longue période de paix qui assura la sécurité des routes et la tranquillité des campagnes. Les canaux, les chemins de fer, donnant à la circulation des vins des facilités inconnues jusque-là, provoquèrent une réelle prospérité. C'est à cette époque que Saint-Bris eut le vignoble le plus étendu de son histoire. Mais la concurrence du Midi, facilitée par la voie ferrée, y mit un terme. Le déclin s'accusa avec l'arrivée du Phylloxéra et du Mildiou. On connut la période de découragement. Aujourd'hui, une heureuse réaction se produit. Les hauts prix de nos vins, leurs mérites de plus en plus reconnus pour la fabrication du mousseux par la méthode champenoise, sans préjudice de leurs qualités reconnues comme vins de table, sont des encouragements permettant au vignoble de Saint-Bris-le-Vineux de jouer encore un rôle honorable dans la liste des vins de Bourgogne.

« Comme la plupart des vignobles de l'Yonne, celui de Saint-Bris repose sur le jurassique, principalement sur les marnes kimméridjiennes. Son altitude moyenne est de 220 à 250 mètres. Le terrain est vallonné, les pentes exposées au midi et au couchant ont été complantées en vignes. Les cépages principaux sont : le Sacy, le Damery, avec quelques retours au Pinot blanc. Les vins sont fruités, légers, vifs, constituant d'excellents ordinaires, dont le titre alcoolique moyen est de 8 à 9° et, en année de grande maturité, 9 à 11°. »

Les démonstrations vont se faire alors sous la direction de M. Guénier et de M. Félix dans les vignes qui bordent la route d'Auxerre, à la sortie de Saint-Bris.

De là, les voitures se rendent à l'Ecole d'agriculture de La Brosse, par la route des Crêtes, Quenne et Nangis.

Les honneurs de l'Ecole d'agriculture furent faits par notre camarade Cellerin, directeur intérimaire, en l'absence du nouveau directeur, M. Lecocq, qui ne devait prendre ses fonctions qu'au 1er juin.

L'Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse, qui date de 1882, est destinée à donner une bonne instruction professionnelle aux fils de cultivateurs, propriétaires ou fermiers et, en général, aux jeunes gens qui se destinent à la carrière agricole. Les élèves y reçoivent pendant deux années un enseignement comprenant : d'une part, des études théoriques (agriculture, viticulture, horticulture et arboriculture ; zootechnie ; physique, chimie et sciences naturelles ; langue française ; mathématiques ; d'autre part, des travaux pratiques sous la conduite du directeur et des chefs de pratique, car l'Ecole

comporte un domaine d'environ 70 hectares de cultures diverses. Le temps des élèves est partagé de telle sorte que la moitié de la journée est consacrée à la théorie et l'autre moitié à la pratique, et comme l'Ecole est exploitée en régie pour le compte du département, les élèves sont à l'abri de tout surmenage dans les travaux pratiques et sont assurés, au point de vue de leur entretien, de tout le confort et le bien-être désirables. A la fin des études, ceux qui en sont reconnus dignes reçoivent un certificat d'instruction délivré par le Ministre de l'Agriculture. L'Ecole a fait, indépendamment d'excellents praticiens, des fonctionnaires de l'Administration de l'Agriculture qui ont préparé avec succès les Ecoles nationales d'agriculture (Grignon). L'Ecole de La Brosse a fait l'objet d'importants agrandissements au cours des deux dernières années, et la visite des classes, des dortoirs et de la ferme elle-même a été pleine d'enseignements. Après cette visite, un dîner copieux et délicieux, dont on ne saurait trop féliciter la cuisinière de l'Ecole, leur fut servi et, vers 22 heures, les Auxerrois reprenaient la route d'Auxerre, laissant les Parisiens à l'Ecole de La Brosse, dont les dortoirs avaient été mis à leur disposition par M. Cellerin et M. Bounon, le sympathique économe de l'Ecole. Nous devions les reprendre le lendemain, au passage, en direction de Chablis.

Deuxième journée : le vignoble de Chablis (1). — Le lundi matin, à neuf heures, les voitures arrivaient à Chablis. Un vin d'honneur était servi aux excursionnistes à la « dégustation » de la Chablisienne, où ils étaient cordialement reçus par M. Boitot, conseiller général, maire, assisté de MM. Persenot, président de la Chablisienne, Picq-Bonnet, membre de la Chambre d'Agriculture, Henri Picq et Henri Billaud, propriétaires viticulteurs. M. Boitot se fait l'interprète des excuses de M. Pinsot, directeur de la Chablisienne, en voyage dans le Bordelais.

La visite des caves débuta par celle des « Chablis nouveaux » de MM. Simonnet-Febvre, père et fils, les dignes continuateurs de leur aïeul, qui fonda la maison en 1840. Ce fut une démonstration faite de mains de maîtres, de toutes les opérations de la fabrication des mousseux, selon la méthode champenoise, avec les appareils les plus perfectionnés : renseignements sur la formation de la cuvée pour unifier les vins des différents crus afin d'arriver au summum de qualité ; — sur le tirage en bouteilles ; — sur le vieillissement en caves ; — sur la mise sur pointes. M. Simonnet procéda lui-même au dégorgement, au dosage, au bouchage, à l'habillage de quelques bouteilles. Cette fabrication permet d'obtenir un produit des plus délicats. Tel fut, en effet, l'avis unanime, au cours d'une dégustation que nous offrirent MM. Simonnet, dont nous prîmes congé après leur avoir exprimé nos remerciements pour une si cordiale et instructive réception.

La visite de la cave de MM. Picq-Bonnet et Henri Picq initia les auditeurs à l'aménagement d'une cave de propriétaire. M. Picq-Bonnet exposa d'abord dans quelles conditions se fit la reconstitution du vignoble à Chablis : on lutta contre le Phylloxéra par le sulfure de carbone injecté dans le sol. On

(1) Pour détails, voir : Etude sur le Vignoble de Chablis, par MM. Eugène Rousseaux et Georges Chappaz, *Annales de la Science Agronomique française et étrangère* (1904).

put ainsi prolonger la durée des vignes, ce qui permit de replanter une partie du vignoble avant sa disparition complète, de sorte qu'il n'y eut pas de solution de continuité entre l'ancien vignoble chablisien et le nouveau. Mais, comme il ne fallait pas songer à vaincre l'insecte par le sulfure, l'on dut reconstituer sur porte-greffes américains appropriés à la dose de calcaire (principalement en Riparia-Rupestris 3309, Mourvèdre-Rupestris 1202 et Hybrides Berlandieri). A ce propos, M. Picq-Bonnet, comme les viticulteurs précédents, rend hommage aux éminents services que rendit M. Viala.

Puis, M. Henri Picq donna toutes les explications circonstanciées sur les vendanges, sur la vinification et sur les soins de conservation des vins.

La cueillette a lieu dans des paniers en osier, le raisin est versé dans la hotte des porteurs, mis dans les baignoires ou cuves de forme ovale de 7 à 800 litres placées sur une charrette. Chaque charrette porte habituellement deux baignoires, une petite et une grande.

Le raisin est porté au pressoir ; parfois, il est préalablement mis en cuve pendant quelques heures ; mais dès le soir ou le lendemain, à la première heure, il est mis au pressoir. Le jus est coulé de la cuve d'attente et réuni à celui qui sort du pressoir dans une grande cuve.

On effectue la première serre, puis, après avoir relevé les bords, on pioche le marc et on serre à nouveau (deuxième serre), après quoi, on effectue un deuxième piochage du marc et on serre pour la troisième fois (troisième serre).

Ces trois serres sont déversées dans la même cuve que le vin d'écoulage et le mélange constitue ce que l'on appelle le vin de cuvée.

Il est déversé à l'aide de tines en bois (seaux d'environ 50 litres) dans des feuillettes neuves de 132 à 136 litres.

Quant au marc, il est soumis à un nouveau piochage et à une quatrième serre pour obtenir ce qu'on appelle le vin de presse, qui est mis à part dans des feuillettes spéciales.

Le moût de cuvée fermente tumultueusement durant 4 à 5 jours, puis la fermentation baisse ; on fait alors un premier remplissage à deux ou trois centimètres avec le même vin de cuvée, et on met la bonde « à volonté ». La fermentation se poursuit pendant 15 jours à 3 semaines. 3 semaines après que la fermentation tumultueuse est à peu près terminée, c'est-à-dire environ 6 semaines après la mise en feuillettes, on fait un deuxième remplissage avec du vin de cuvée et on ferme la bonde un peu plus.

Trois semaines après le deuxième remplissage, on en effectue un troisième, mais cette fois généralement avec du vin de presse blanchi.

Le vin de presse obtenu comme nous l'avons dit de la quatrième serre est blanchi de la façon suivante : on retire un broc de liquide d'une feuillette de ce vin, on fait brûler deux centimètres environ de mèche soufrée, et on verse un litre de lait encore tiède et non passé sortant du pis de la vache (ou un verre de sang de mouton chaud). On le mélange énergiquement à l'aide d'un bâton, on ajoute le broc de vin retiré préalablement et on laisse déposer.

Le blanchiment s'effectue quelle que soit la coloration du vin de presse.

Ce vin ainsi blanchi est soutiré uniquement lors du remplissage.

Le troisième remplissage étant fait, on ferme la bonde convenablement, le vin reste ainsi jusqu'en février, soit février 1930, s'il s'agit de la vendange 1929.

A cette époque (février 1930), on pratique le premier soutirage, le vin étant toujours soutiré dans la même feuillette. Les vins sont souvent livrés dès ce soutirage.

Dans le cas contraire, ils sont soumis au soutirage suivant :

Deuxième soutirage, en juin 1930 ; — troisième, en août 1930 ; — quatrième, en fin septembre 1930 ; — cinquième, au départ de la végétation, commencement de mars 1931 ; sixième, à l'époque de la maturité, commencement de septembre 1931.

On continue ainsi d'année en année à raison de deux soutirages par année, soit le septième au commencement de mars 1932, le huitième en septembre 1932.

A partir du soutirage de mars 1932 (septième soutirage), les vins de la vendange 1929 peuvent être mis en bouteilles. A cette époque, après le soutirage de mars 1932, ils sont collés et, trois semaines après, ressoutirés et mis dans des bouteilles bouchées à l'aide de bouchons neufs ébouillantés.

Après la mise en bouteilles, ils ne sont pas l'objet de soins spéciaux, car leur conservation est remarquable.

Enfin, il fit fonctionner dans la cour un nouveau pulvérisateur à air comprimé, dont les principaux avantages sont les suivants : suppression de la fatigue du pompage à la main, avec la possibilité d'avoir toujours une main libre. Dans les côtes escarpées, le travail le plus fatigant n'est pas tant, en effet, le poids de l'appareil, mais de maintenir la pression à la main par le pompage. En outre, avec les bouillies à l'adhésif et à la caséine qui sont très mousseuses, la mousse n'apporte aucune gêne dans l'appareil à pression, car il y a trente à quarante centimètres de vide à la partie supérieure du liquide. Enfin, le couvercle fermant hermétiquement, on peut se baisser sans risquer de renverser le liquide ou de se mouiller. L'air est fourni par des bouteilles d'air comprimé munies de manomètres de façon à ne pas dépasser les 8 kg. de pression. L'appareil tient 18 litres. Le fonctionnement de cet appareil a fort intéressé les visiteurs.

Ceux-ci se rendent alors à la cave de M. Jean Moreau, qui est une des caves les plus spacieuses et les meilleures de celles de négociants et où sont soignés et conservés entre autres les vins de grands restaurants de Paris.

Après un excellent déjeuner servi à l'Hôtel de Bourgogne, arrosé des premiers crus des meilleures années, offerts par MM. Henri Picq et Henri Billault, une visite des principales côtes (Vaudésir, Les Clos) fut faite sous la direction de MM. Henri Picq et Henri Billaud. Ils firent à nos excursionnistes des démonstrations sur les conditions de la culture de la vigne (plantation, taille, épamprage, accolage, rognage, soubrage, binages, ruellage, traitements

cryptogamiques, fumures, etc.). Comme la taille est spéciale à notre grand cru de vin blanc, elle fut expliquée de façon détaillée.

Généralement, on ne taille pas les jeunes « plantes » au moment de la plantation, c'est là une sage mesure, surtout dans les terrains caillouteux de Chablis.

La deuxième année (première taille), on rabat à 1 centimètre environ au-dessus du greffon.

La troisième année (deuxième taille), on conserve un gros sarment placé le plus près possible du sol et qu'on taille à deux yeux.

La quatrième année (troisième taille), on ne conserve encore qu'un sarment poussé sur le courson de l'année précédente et qu'on taille à trois yeux.

La cinquième année (quatrième taille), on considère que le premier membre est formé si tout s'est passé normalement ; on l'allonge en prenant sur lui un courson à trois yeux et on commence à former un membre nouveau à l'aide d'un courson à deux yeux.

Dès que le deuxième membre est établi, on en forme un troisième. Chaque souche arrive ainsi à avoir trois ou quatre membres qui, comme autant de cordons permanents, s'étendent sur le sol en descendant la pente, « vers la vallée » disent les vignerons ; leurs longueurs sont inégales puisqu'on les forme l'un après l'autre et que chaque taille les allonge un peu.

Dès que l'un d'eux devient trop long, soit qu'il gêne la souche suivante, soit qu'il s'affaiblisse, on le supprime et on reforme un nouveau bras avec un sarment pris à la base.

Chacun de ces membres se termine par un courson à trois yeux (quelquefois quatre aujourd'hui) attachés à un échalas (paisseau).

Cette taille pourrait être caractérisée en disant que c'est une « taille courte sur charpente longue ».

Il fallut alors prendre congé de nos amis chablisiens pour se rendre à Lignorelles.

Eugène Rousseaux,

directeur de la Station agronomique et œnologique d'Auxerre.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Vœux de la Société des Viticulteurs de France. — Carburant national et crise viticole (L. Gaujal). — Une prétendue violation des accords commerciaux (*N. D. L. R.*). — Ecole nationale d'agriculture de Grignon : vente de béliers. — Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1936 en ce qui concerne les vins impropres à la consommation. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous voici revenus à une température presque normale avec des matinées froides et du soleil chaud au milieu du jour. Pas encore un temps franchement sec avec vent du Nord, ce qui durcirait la surface du sol déjà fortement tassée par les pluies.

L'activité commence à reprendre dans le vignoble, mais les labours ne sont pas encore possibles dans un grand nombre de vignes de plaine. On ne ferait pas mal, en attendant de pouvoir faire passer la charrue cultivatrice, de couper avec des faucilles les herbes qui sont drues et longues. Les labours se feraient bien plus facilement.

On doit activer la taille et badigeonner contre le Court-Noué, contre la mortalité des ceps avec des produits arsenicaux.

Dans les terrains humides, on obtient de bons résultats contre l'Anthracnose ou Charbon de la vigne, en pulvérisant les ceps après la taille avec une dilution d'acide sulfurique (6 litres d'acide sulfurique et 95 litres d'eau). Beaucoup de larves et d'insectes sont en outre tués par ces pulvérisations qu'on doit faire avant le départ de la végétation.

Il faut terminer les opérations d'ébouillantage et de pulvérisation contre la Cochylis et l'Eudémis.

Les fumures doivent être activées, sauf pour les engrais azotés qu'on peut employer jusqu'à fin mars.

Si l'on n'a pas pu distribuer les fumiers pailleux et les composts, on fera bien, si leur emploi ne se fait que tard, de les mettre dans les sillons assez profonds du milieu des rangées ou de les répandre à la volée en labourant ensuite. Ils risquent moins de porter préjudice l'été que si le fumier est mis dans la cuvette et serré du pied des ceps comme on a l'habitude de le faire dans notre région.

On a beau recommander aux ouvriers ou aux femmes qui emploient les engrais de les distribuer en couronnes sur la périphérie des cuvettes, laissant un espace entre l'engrais et le pied du cep, nous constatons, dans nos promenades à travers le vignoble, que les fumiers et engrais mis dans les cuvettes sont presque toujours tassés contre le cep. De cette façon, les fumiers pailleux favorisent le développement de la vermine, les engrais chimiques peuvent causer des brûlures sur les jeunes vignes surtout.

De plus, les matières fertilisantes dissoutes par les pluies ne sont pas mises à la portée des spongioles suceurs qui se trouvent à l'extrémité des racines.

Nous ne parlerons du greffage que dans une de nos prochaines chroniques, le temps n'étant pas encore venu d'effectuer cette opération. A cette occasion, nous recommandons de ne pas greffer trop tôt. De fortes gelées étant encore à craindre, elles nuiraient à la bonne reprise et à une soudure normale, si elles venaient à se produire.

Si l'on a enlevé du pied les sarments destinés à fournir des greffons, veiller à leur bonne conservation. Cette année de forte humidité, les moisissures sont à craindre sur les sarments conservés dans le sable qui n'est pas bien abrité.

Les sarments destinés à fournir des greffons ne doivent pas être conservés dans l'eau plus d'une dizaine de jours.

La réussite d'un bon greffage dépend bien du greffeur et de la lieuse ; mais il provient surtout des greffons sains et bien constitués. La main-d'œuvre coûte assez cher pour prendre les précautions utiles à une bonne réussite.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés de cette semaine ont été plus fréquentés que ceux de la semaine précédente ; mais les viticulteurs venaient surtout pour causer et prendre le vent. Les acheteurs du dehors étaient très peu nombreux et le commerce local n'achète rien. D'ailleurs le commerce local n'existe presque plus chez nous. La fiscalité excessive et maladroite l'a tué.

Malgré la publication du règlement d'administration publique concernant l'application de la dernière loi sur les vins, les cours ne se sont pas raffermis, au contraire. Depuis la publication des résultats de la dernière récolte, ainsi que nous l'avions fait prévoir, les cours n'ont fait qu'aller à la dérive. Et dire que certains dirigeants de la C. G. V. qui ne possèdent pas de vignes, il est vrai, envoyaient dépêche sur dépêche au ministre de l'Agriculture pour obtenir cette publication ! C'était pour attirer l'attention sur eux. Ce sont ces mêmes dirigeants qui recommandaient, pour se rendre intéressants, aux viti-

culteurs de ne pas vendre, pendant que les cours étaient à 200 francs l'hecto, certains mois des années précédentes.

Pas mal de vins douteux sont encore vendus pour la consommation, au lieu d'aller à la distillerie, ce qui explique la cote de 55 francs l'hecto pour des vins de 8°.

Nous sommes maintenant en plein dans le marasme. Et cela, parce que la publication des déclarations de récolte a fait connaître que nous avions plus de vin que pour la consommation normale. On le savait avant la publication, mais on doutait encore et des achats se faisaient de 95 à 130 francs l'hecto.

Malgré le très gros stock de vin, on s'obstine à ne pas vouloir faire distiller les vins douteux ou mal constitués qui réduiraient notablement la quantité de vin disponible.

On comprend que le propriétaire viticulteur qui a de grosses dépenses pour faire venir la récolte, hésite à donner son vin à la distillerie alors que celle-ci n'achète qu'au prix de 4 fr. 50 le degré. Le problème est difficile à résoudre si la bone volonté manque chez ceux qui ont tant intérêt à faire quelques sacrifices momentanés.

Nous nous rappelons que le directeur de la *Revue*, M. Viala, dans des causeries-conférences faites dans l'Hérault il y a quelques années, parlait d'une surproduction future pouvant engendrer une mévente et qu'il faisait connaître la formation d'un « Comité scientifique de l'hygiène du vin » auquel il collaborait pour une large part, nous apercevions un sourire sceptique sur la figure des paysans qui l'écoutaient.

Il est vrai qu'à ce moment et depuis plusieurs années, ces viticulteurs vendaient le vin plus de 200 francs !

Si au lieu de s'endormir, on avait voulu prévoir, on aurait pu amoindrir l'importance de la crise qui nous menace et qui a commencé même. Ce n'est pas en entravant le commerce, en protestant contre les commerçants détaillants, qui vendent trop cher ou livrent dans des bouteilles Saint-Galmier, que certains de nos parlementaires pour se faire de la réclame conjureront la crise.

Il y a des choses plus importantes à faire. Nous les avons déjà indiquées ; mais on fait la sourde oreille. Le battage seul compte.

On finira bien par connaître nos vrais défenseurs et les distinguer de ceux qui cherchent à tirer un profit personnel de toutes les crises.

Au dernier moment, nous apprenons, dans les journaux régionaux, la formation d'une seconde « Ligue de Propagande pour le vin dans le Gard ». Il y en a une dans l'Hérault depuis quelques années. Il y a un comité à Puichéric dans l'Aude. Que devient la C. G. V. dans tout cela ? Si elle avait su prévoir au lieu de s'endormir, nous n'en serions pas où nous en sommes.

Il faut un remaniement général et des hommes nouveaux. En même temps qu'un gros bon sens chez les viticulteurs, qui doivent beaucoup compter sur eux-mêmes. — E. F.

Vœux de la Société des Viticulteurs de France. — La Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie, réunie en assemblée générale les 20 et 21 janvier 1930, déclare : approuver sans réserve le texte de la loi du 1er janvier 1930 sur « les vins ». Elle considère que cette loi constitue un statut des vins essentiellement profitable aux intérêts viticoles.

Mais elle exprime le regret que certains articles du projet de loi aient été disjoints faute par le Parlement d'avoir le temps de les prendre en considération avant les vacances.

Elle demande en conséquence : que le Parlement en soit saisi à nouveau, dans le plus bref délai possible, et qu'il les adopte sans modification, ces articles disjoints formant un tout avec les articles de la loi précitée, conformément aux décisions unanimes de la Commission interministérielle de la Viticulture, et de l'accord intervenu entre les représentants de la production, et les représentants du commerce des vins.

Elle demande en outre, comme complément aux dispositions déjà adoptées et à celles envisagées :

1° Un relèvement équitable des droits de douane sur les vins étrangers ;

2° Une diminution du droit de circulation plus conforme au coefficient généralement adopté pour les autres produits agricoles ;

3° Le maintien quelle que soit la distance de la réduction de 20 % consentie par les réseaux de chemins de fer pour le transport des vins, à la condition indispensable que cette réduction soit stabilisée et demeure définitive, et ce, non pas seulement pour les vins provenant de la région méridionale, mais pour toutes les régions viticoles ;

4° Que soit examinée par le gouvernement la possibilité d'une réduction de l'impôt frappant le transport des vins, de manière à le ramener, comme il a été fait pour le bétail, de la troisième à la cinquième série ;

5° La fixation d'un régime légal des moûts concentrés, qui permette leur utilisation en dehors de toute opération de vinification ;

6° Qu'en aucun cas les projets de « *trêve douanière* » ne soient encouragés et à plus forte raison adoptés, avant que notre régime douanier n'ait été révisé et stabilisé d'une manière définitive.

Carburant national et crise viticole. — J'avais déjà envoyé à la presse ma précédente communication, lorsque je lis dans l'*Eclair* l'article de M. Redouté.

Je me permettrai de lui répondre que, contrairement à ce qu'il pense, l'enthousiasme des dirigeants du Concours du Carburant National reste entier et que quelqu'un en parle encore. Comme M. Redouté, je pense que seul le Carburant National peut nous sauver, si seulement l'Etat veut donner le bon exemple en appliquant la loi.

Comme lui, je dirai : « Il y a trop de vin, il faut en supprimer pour que celui qui restera puisse se vendre à un prix rémunérateur. Pour sortir de ce dilemme, il faut que la propriété fasse le sacrifice de céder à vil prix un pourcentage de la récolte à la distillerie pour l'Etat. »

Dès lors, M. Redouté sera rassuré sur le sort du budget de l'Office National des Alcools et tout le monde fera une bonne affaire : l'Etat, la viticulture et surtout, comme nous l'avons toujours affirmé, la France.

Je pense que ce n'est pas seulement 4 millions d'hectolitres de vins qu'on pourrait distiller, mais bien plus, si seulement l'Etat voulait rentrer dans la légalité.

Il reste à faire entendre aux viticulteurs que leur intérêt bien compris serait de céder à vil prix une partie de leur récolte.

Il me semble que cela ne devrait pas être difficile. — L. Gaujal, *président du Comité du Concours du Carburant National.*

Une prétendue violation des accords commerciaux. — Sous ce titre, M. Gustave Coste, président de la Société centrale d'agriculture du Gard, vient de publier une note dont nous donnerons le texte dans notre prochain numéro, où il reproche au « Temps » et à la « Revue de Viticulture » d'avoir reproduit des opinions émises par les milieux commerciaux à propos de la nouvelle loi sur les vins et de sa répercussion possible sur les relations internationales.

Dans notre numéro du 6 février, page 115, nous avons en effet, inséré une note d'un collaborateur résumant les délibérations du Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs (séance du 10 janvier) et donnant les raisons émises par cette assemblée de négociants pour motiver leur protestation.

Il est de notre rôle de faire connaître les jugements portés sur la nouvelle loi aussi bien en sa faveur que pour la critiquer. Nos lecteurs nous en savent gré. Nous les avons prévenus que cette loi déterminerait des protestations des pays étrangers importateurs de vin. C'était l'évidence même. Mais ce n'est pas la « Revue de Viticulture » qui a dit que « ce procédé de prohibition dis-

simulée *va à l'encontre des conventions douanières* intervenues entre plusieurs nations (Grèce, Espagne, Italie) » ; c'est l'opinion du Comité international du Commerce des vins, comme il est facile de s'en rendre compte par la lecture *complète* de la note qui a surpris M. Coste. (*N. D. L. R.*)

Ecole nationale d'Agriculture de Grignon. — Vente de béliers. — Le mardi 25 février 1930, à quinze heures, seront vendus, à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, ligne de Granville, chemin de fer de l'Etat :

Des béliers Southdown, des béliers Dishley-Mérinos, provenant de la bergerie de l'Ecole.

NOTA. — La station de Plaisir-Grignon est desservie sur la ligne de Dreux (gare de Paris-Invalides), et par l'embranchement de Mantes-Epône à Plaisir-Grignon.

Aller : départ de Paris-Invalides à 9 h. 15 ou 12 h. 55.

Retour : départ de Plaisir-Grignon à 17 h. 3.

Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins impropres à la consommation

Le Président de la République française,

Sur le rapport des Ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, 28 juillet 1912 et 6 mai 1919, et notamment l'article 11 de la loi du 1er août 1905 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

« La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits, conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation » ;

Vu la loi du 6 août 1905 relative à la répression des fraudes sur les vins et au régime des spiritueux ;

Vu la loi du 29 juin 1907 tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage ;

Vu la loi du 15 juillet 1907 concernant le mouillage et la circulation des vins et le régime des spiritueux ;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu le décret du 22 janvier 1919 réglementant les prélèvements, analyses et expertises pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles ;

Vu le décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie ;

Vu le décret du 15 août 1925 modifiant et complétant le décret susvisé du 19 août 1921 ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

ART. 1er. — L'article 1er du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

ART. 1er. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de « vin » que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants.

Le liquide obtenu par pressurage des lies.

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile :

1° Supérieure à 1 gr. 80 par litre exprimée en acide sulfurique ;

2° Supérieure à 1 gr. 50 seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal.

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 50 centigrammes par litre ;

Soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

ART. 2. — Le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, le Ministre des Finances, le Ministre de l'Agriculture, le Ministre du Commerce et de l'Industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 1er février 1930.

GASTON DOUMERGUE.

Par le Président de la République :
Le garde des Sceaux, Ministre de la Justice,
LUCIEN HUBERT.

Le Ministre des Finances,
HENRY CHÉRON.

JEAN HENNESSY.
P.-E. FLANDIN.

Bibliographie

Agenda agricole et viticole 1930, par Vermorel, Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais.

L'*Agenda Agricole et Viticole* Vermorel pour 1930 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'*Agenda Agricole et Viticole de Vermorel*, revu et complété chaque année depuis 45 ans sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements indispensables à l'agriculture et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

En vente chez l'Auteur et à la Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

Prix : Edition ordinaire : 6 fr. 50 ; Edition de luxe : 13 francs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs ; 9°, 140 à 150 fr. ; 10°, 155 à 165 fr. ; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 8° 1/2, 190 fr. et au-dessus ; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins au litre ou à la bouteille, de 2 fr. 25 à 3 fr. 75.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 5e crus, 7.000 à 8.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 2.800 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, 475 à 950 fr. : Mâconnais, 375 à 950 fr. ; blancs, 400 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active

Algérie. — Vins 1929. 18 janvier 1930 : Rouge, 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 96/97°, 750 à 800 fr. les 100°. Marc, 625 les 100°.

Midi. — *Nîmes (3 février 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré, supérieurs, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de 575 fr. à 600 fr. ; trois-six de marc 86°, de 470 fr. à 485 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 280 fr. à 290 fr. l'hectolitre, pas de cote, insuffisance d'affaires. Vins à distiller, de 4 fr. 50 à » fr. » le degré.

Montpellier (4 février 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 75 fr. l'hecto ; supérieur, de 9°5 à 11°, de 72 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de 600 à 620 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » francs.

Béziers (4 février). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 février 1930.

Vins rouges 1929, de 10 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (8 février 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré suivant délai retiraison. Alcool, pas d'affaires.

Carcassonne (8 février). — Vins rouges 1929, de 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 121 fr. » à 129 fr. ; orges, 75 fr à 83 fr. » ; escourgeons, 74 fr. à 77 fr. ; maïs, 70 fr. » à 106 fr. » ; riz, 165 fr. ; seigle, 73 fr. à 85 fr. ; sarrasin, 85 fr. à 91 fr. » ; avoines, 63 fr. » à 78 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 124 fr. 87 à » fr. » ; Buenos-Ayres, 107 fr. 50 à » ». Chicago, 111 fr. 42. — Sons, 35 fr. à 50 fr. ; son mélassé, 94 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr. ; avoines, 200 à 215 fr. ; 204 à 214 ; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 230 fr. ; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 60 à 120 fr. ; jaune ronde, de 40 fr. à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 45 fr. à 55 fr. ; Saint-Malo, 40 fr. à 45 fr. : Rosa, 70 fr. à 85 fr. ; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr. ; luzerne, 395 fr. à 425 fr. ; foin, 370 fr. à 410 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 550 fr. ; betteraves, 1.220 fr. ; luzerne, 450 fr. à 660 fr. ; sainfoin, 300 fr. ; vesces, 225 fr. à 230 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 112 fr. à » fr. ; d'arachide blanc, 118 fr. à » fr. ; Coprah, 92 fr. » ; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 600 fr. à 620 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 237 fr. à 237 fr. 50.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 20 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr. ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 118 fr. » à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. à 98 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 115 fr. 50 à 126 fr. 50 ; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 16 fr. ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 128 fr. à 135 fr. ; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 339 fr. 100 kgs ; neige, 343 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, 100 fr. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 1.000 fr. — Oranges d'Espagne, 200 à 350 fr. — Poires choix, de 600 à 1.500 fr. ; communes, de 200 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 350 fr. à 1.000 fr. ; communes, de 100 fr. à 250 fr. — Bananes de 600 à 650 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 750 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Choux-fleurs, 100 à 600 fr le cent. — Endives, 80 à 200 fr. — Tomates d'Algérie, de 450 à 600 fr. — Figues d'Espagne, de 450 à 550 fr. — Escarole, de 50 à 250 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.500 à 3.000 fr. — Pois verts d'Espagne, de 300 à 800 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 100 à 200 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.